

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

### BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

possibilité de valider un ou des blocs de compétences

- RNCP35650BC01 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- RNCP35650BC02 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- RNCP35650BC03 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- RNCP35650BC04 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

#### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

#### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

#### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

#### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 600H

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

#### CFA Trajectoire - UFA du Lycée Jean Moulin Le Chesnay

**Contacts pour une formation :**  
01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- Présentation d'un projet réalisé en amont de la session
- Dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- Entretien final.

### POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP cuisine
- CAP CSHCR
- MC employé traiteur
- MC art de la cuisine allégée
- ...

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration collective ;
- Employé(e) de cafétéria ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant ;
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(trice) ;
- ...

### PRÉ-REQUIS

Aucun.



#### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



#### POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : ND% / 2022 : ND% / 2023 : ND% pour 00 candidats NOUVELLE FORMATION

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>